『おかゆ達人』取扱説明書

ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
また、本書はいつでも見られる場所に保管してください。
お米の種類やご飯の状態、炊飯器や電子レンジの種類によっておかゆの出来上がりが異なります。
下記の表を参考に何度か調理していただき、お水の量や加熱、蒸らす時間を調節してください。

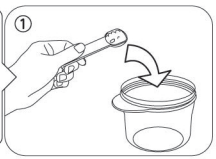
生米から炊飯器で

★外側容器と専用スプーンを使用します。

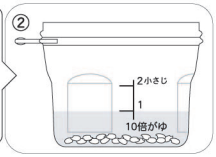
※専用スプーンは小さじ1杯分(5ml)です。

	10倍がゆ	7倍がゆ	5倍がゆ
お米・ご飯の量 ※すりきりで計量してください	小さじ 1杯、2杯	小さじ 2杯、3杯、4杯	小さじ 3杯、4杯、5杯、6杯
水の量 ※カップのメモリに合わせます	カップの10倍がゆメモリ杯数と同じ数の線	カップの7倍がゆメモリ杯数と同じ数の線	カップの5倍がゆメモリ杯数と同じ数の線
できあがり目安量 (子ども茶碗)	1/3杯～	1/2杯～	2/3杯～
かき混ぜる	熱いうちによくかき混ぜ、すり鉢などで粒の形がなくなるまでよくすり潰します。	熱いうちに潰しながらよくかき混ぜます。	熱いうちによくかき混ぜます。

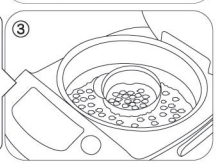
①専用スプーンで計量したお米を外側容器に入れて洗います。洗ったお米を専用スプーンで計量して入れてもOK!



②おかゆの種類のメモリに合わせ、お米の杯数と同じ数の線まで水を入れ、30分以上放置します。



③通常のご飯を炊く準備をし、中央に水平に乗せてセットします。通常の炊き方でご飯を炊きます。



④ご飯が炊き上がりましたら、専用スプーンの後ろ部分を使用し炊飯器から外側容器を取り出します。

※容器が大変熱くなり、やけどの危険がありますのでご注意ください。
※炊飯器の湯気でやけどなどしないようご注意ください。
※お子様の月齢に合わせ裏ごしや、すりつぶすなどしてください。

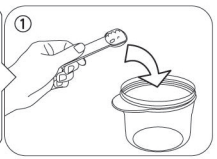
ご飯から電子レンジで

★外側容器とフタと専用スプーンを使用します。

※専用スプーンは小さじ1杯分(5ml)です。

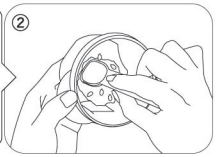
	10倍がゆ	7倍がゆ	5倍がゆ
お米・ご飯の量 ※すりきりで計量してください	小さじ 1杯、2杯	小さじ 2杯、3杯、4杯	小さじ 3杯、4杯、5杯、6杯
潰し具合の目安 ※おかゆの種類が決まります	粒の形がなくなる程度	ご飯がまとまる程度	軽く潰す程度
水の量 ※すりきりで計量してください	ご飯の3倍の量	ご飯の2倍の量	ご飯と同じ量
できあがり目安量 (子ども茶碗)	1/3杯～	1/2杯～	2/3杯～
かき混ぜる	熱いうちによくかき混ぜ、粒の形が残っているようでしたら、すり鉢などで粒の形がなくなるまでよくすり潰します。	熱いうちによくかき混ぜます。	熱いうちによくかき混ぜます。

①専用スプーンでご飯を計量し、外側容器に入れます。



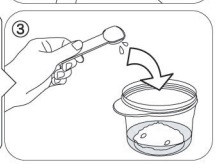
②専用スプーンの背を使い、ご飯をよく潰します。

※お子様の月齢に合わせ調節してください。

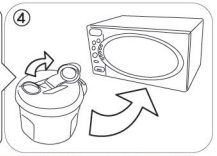


③メモリに関係なく、専用スプーンを使っておかゆの種類に合わせた水の量を入れ、潰したご飯とよく混ぜ合わせます。

※上の表をご参考ください。



④フタを閉め、注ぎ口を開けた状態で電子レンジで1分加熱します。



※容器が大変熱くなり、やけどの危険がありますのでご注意ください。
※電子レンジは600Wで1分が目安です。加熱し過ぎると吹きこぼれることがありますのでご注意ください。
※お子様の月齢に合わせ裏ごしや、すりつぶすなどしてください。

⚠〈注意〉(使用上の注意)

- お子様の手の届かない所に保管してください。
- 色素の強い食べ物を入れた場合、色が付着することがありますのでご注意ください。
- 電子レンジは800W以下のものをお使いください。
- 電子レンジ調理の際、水・ご飯の量が少ない場合は焦げついたり本体が溶ける恐れがありますので加熱時間を短くするなどしてください。また、電子レンジでおかゆ以外のものは調理できません。
- 電子レンジ調理後は本体が大変高温になり、やけどの危険がありますのでお子様の手の届かない場所で使用してください。
- 直火およびオーブン・グリル・トースター機能は使用できません。
- 過度の煮沸は製品を早く傷めますのでおやめください。また、煮沸消毒する際は大きめの鍋にたっぷりお湯を入れ2～3分消毒してください。
- 本製品をお使いになるたびに、キズ・ひび・割れ・き裂・欠け・変形などの異常が生じていないことを確認してください。万一、異常が生じている場合はすぐに使用を中止してください。
- たわしや磨き粉で磨かないでください。本体にキズがつくことがあります。
- 火の側に置かないでください。変形・破損の原因となります。
- 用途以外の使用はおやめください。

⚠〈注意〉(おかゆ調理上の注意)

- 使用前後に必ず本体を食器用洗剤で洗浄してください。
- 出来上がり時は大変高温になり、やけどの危険があります。炊飯器から取り出す際は必ず専用スプーンを使うなどしてください。電子レンジから取り出す際も鍋つかみを使うなどしてください。
- 炊飯器でおかゆを作る際は必ずフタと内側容器を外し、外側容器のみをご使用ください。
- 炊飯器にお米や水を入れない状態では使用できません。
- 電子レンジは600Wで1分が目安です。ご家庭の電子レンジのW数をご確認の上、加熱時間を調節してください。また、連続して1分以上過熱すると吹きこぼれたり破損・変形の原因となりますのでご注意ください。
- 無洗米を使用される際には、お米の量に合わせてメモリよりも3～4割多く水を入れ、30分以上置いてから炊いてください。
- 新米を使用される際にはお水の量を減らしてください。ふきこぼれる場合があります。
- お米の銘柄や収穫時期などによりおかゆの出来上がりが異なりますので、水の量や加熱、蒸らす時間を加減してご使用ください。
- 加熱直前にお米と水をかき混ぜてください。お米の成分の沈殿物により本体底部が溶ける恐れがあります。

※本製品に関するお問い合わせは、下記までお願い致します。

株式会社ケイジェイシー　TEL03-5796-9733　営業時間 / 月～金 9:00～18:00
http://www.doctorpeople.jp